

YAKINIKU

ORIGINAL JAPANESE GRILL

- NL** GEBRUIKSAANWIJZING
- EN** INSTRUCTIONS
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
- FR** INSTRUCTIONS



INHALT

1. INHALT	55
2. EINFÜHRUNG	56
3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN	57
3.1. YAKINIKU®	58
3.2. Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	58
3.3. Bauteile	59
3.4. Zubehör	59
4. GEFAHREN UND WARNUNGEN	60
4.1. Gefahren	60
4.2. Warnungen	60 - 61
4.3. Vorsichtsmaßnahmen	62
4.4. Wichtig	62
5. GARANTIE	63
5.1. YAKINIKU® voluntary guarantee®	63
5.2. Verantwortlichkeiten des Eigentümers im Rahmen dieser Garantie	64
5.3. Garantieausschluss	64 - 65
5.4. Garantiezeiten für den privaten gebrauch.	66
5.5. Gewährleistungsfristen für den professionellen Gebrauch	66
5.6. Haftungsausschlüsse	66 - 67
6. ANLEITUNG	68
6.1. Montage Medium ^(16") , Large ^(19") und XLarge ^(22")	68 - 71
6.2. Montage MINI ^(11")	72
6.3. Montage COMPACT ^(13")	73
6.4. Zündung	74
6.5. Reinigung	74 - 75
7. PRAKTISCHE TIPPS	76
7.1. FAQs	76 - 78
7.2. Grillzeiten und Anleitungen	79
7.3. Grilltipps	80
7.4. Tipps zur Lebensmittelsicherheit	80
UNTERNEHMENS DATEN	81

EINFÜHRUNG

Mit YAKINIKU® ist jeder ein Grillmeister

Jeder, der schon einmal ein Food Festival besucht hat, kennt das, man wird dauerhaft von den verlockendsten Gerüchen umgeben. Feine Aromen von Räucherholz und saftig gebratenem Fleisch. Und dann gibt es da dieses durchschnittliche Grillen in der Nachbarschaft, ai-ai-ai: hohe Flammen und dicke stinkende Rauchwolken, mit rohem und verbranntem Fleisch als Ergebnis. Dies gehört nun der Vergangenheit an, denn mit dem YAKINIKU® ist jeder ein Grillmeister!

Einfache Bedienung, professionelles Ergebnis

Der YAKINIKU®, was auf Japanisch gegrilltes Fleisch bedeutet, ist ein Kamado Grill nach klassischem japanischem Vorbild. Die ovale Form des Kamado fördert die Zirkulation der heißen Luft. Da sich die Sauerstoffzufuhr sehr einfach regeln lässt, ist die Temperatur im YAKINIKU® immer unter Kontrolle. Es ist super einfach, das Fleisch bei einer hohen Temperatur zu grillen und dann bei niedriger Temperatur weiter garen zu lassen. Der YAKINIKU® besteht aus 33 mm dicker Keramik und kann so die Hitze besser halten als andere Kamados. Aufgrund der Wärmespeicherung ist der Kohleverbrauch 50 bis 70 Prozent niedriger als bei offenen Grills, wo überall Sauerstoff ist.

Fleisch, Fisch, Pizza, Brot und sogar Desserts im Handumdrehen

Der YAKINIKU® ist der ultimative Kamado für jeden, der den rauchigen Grillgeschmack liebt. Mit dem Woodchipper ist es sehr einfach, dem Fleisch oder Fisch – sogar Pizza oder Brot auf dem Pizzastein – ein rauchiges Aroma zu verschaffen. Und sogar Desserts sind möglich. Denken Sie an gegrillte Ananas oder cremige Brownies. Und das Alles ohne Öffnen der Haube und Wärmeverlust im YAKINIKU®! Auch für Long Jobs ist der YAKINIKU® der Kamado der Wahl. Für die perfekte Zubereitung von Pulled Pork oder Spareribs hat der YAKINIKU® im Handumdrehen die richtige Temperatur.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

3.1. YAKINIKU®

Der YAKINIKU® ist ein Kamado Grill aus extra dicker Keramik von höchster Qualität in Kombination mit dem sehr starken Mineral Cordierit. Der YAKINIKU® Kamado 19" ist sogar aus 33 mm dicker Keramik. Daher ist der YAKINIKU® beständig gegen alle Wetterbedingungen und Temperaturschwankungen. Dieser Kamado wartet selbst im Winter auf seinen Einsatz.

Sämtliche Metall Komponenten bei den YAKINIKU® Kamados sind aus 304er Edelstahl. Dies ist der beste Stahl, wenn es um Hitzebeständigkeit geht. Kurz gesagt, dieser Kamado ist gegen alle Wetterbedingungen beständig, mehr als andere Kamados.

Der Rauchabzug des YAKINIKU® ist ebenfalls aus 304er Edelstahl und daher absolut rostfrei.

Das Aschefach des YAKINIKU® ist besonders großzügig dimensioniert, so dass es mehr Asche fasst als herkömmliche Kamado Grills.

Die Abdichtung des YAKINIKU® ist optimal, dank der enthaltenen Fiberglas-/Filzdichtungen, die aus nicht brennbarem Material bestehen.

Die Sauerstoffzufuhr des YAKINIKU® ist in Maßeinheiten unterteilt. So lässt sich die Luftzufuhr jederzeit optimal regulieren. Zudem ist die Öffnung durch ein Gitter gegen das Herausfallen von glühender Kohle geschützt.

Die Woodchipper Öffnung ist luftdicht und doppelt isoliert, so dass ein Verbrennen der Finger fast ausgeschlossen ist. Dank des Bajonettsystems ist die Öffnung für den Woodchipper leicht zu bedienen, ohne das Keramikgehäuse zu beschädigen

3.2. BEDIENUNGSANLEITUNG LESEN UND AUFBEWAHREN

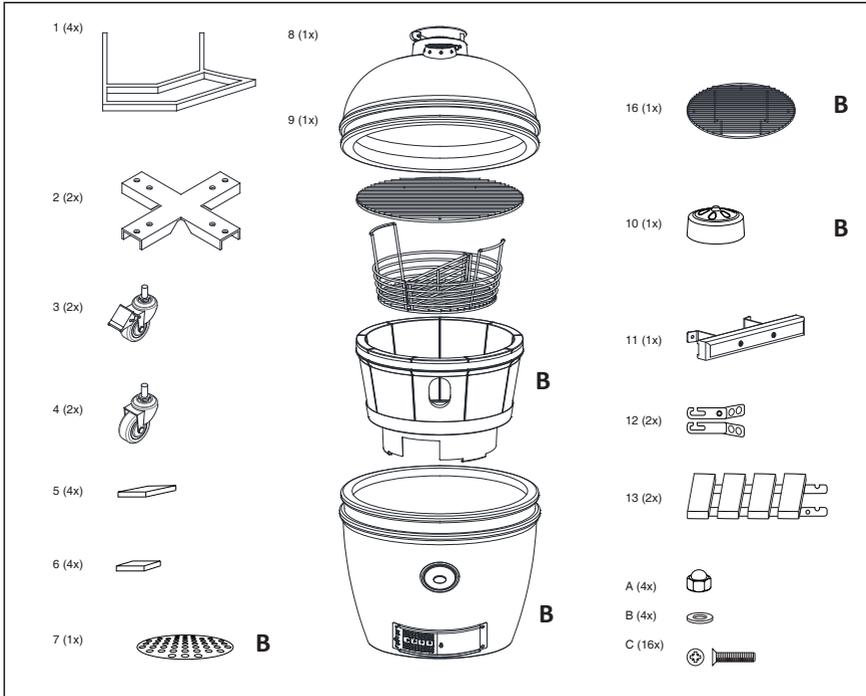
Diese Anleitung gehört zu dem Kamado Grill. Sie enthält wichtige Informationen zum Aufbau und zur Bedienung des Produktes. Lesen Sie die Anleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. Die Nichtbefolgung dieser Anleitung durch den Nutzer kann zu schweren Verletzungen oder Produktschäden führen.

Diese Bedienungsanleitung basiert auf den Normen und Vorschriften, die in der Europäischen Union gelten. Außerhalb der EU müssen Sie ebenfalls die länderspezifischen Richtlinien und Gesetze berücksichtigen. Bewahren Sie diese Anleitung für spätere Zwecke auf. Wenn Sie dieses Produkt an Dritte übergeben, müssen Sie auch diese Anleitung zur Verfügung stellen.

3.3 BAUTEILE

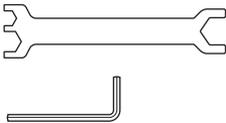
Parts List

For 11 " and 13 " we only use part B.

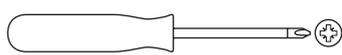


* images may deviate from reality, with the 16 inch the firebox consists of two parts and the coal basket is not included.

Required Tools (Included)



Required Tools (Not Included)



3.4 ZUBEHÖR

Für den YAKINIKU® ist verschiedenes Zubehör erhältlich. Mehr Informationen dazu finden Sie unter www.montargo.de

GEFAHREN UND WARNUNGEN

4.1 GEFAHREN

- Nicht in geschlossenen oder schlecht belüfteten Räumen verwenden! Dieser Grill ist zur Verwendung an einem gut belüfteten Bereich im Freien bestimmt und darf nicht als Heizgerät verwendet werden. Bei der Verwendung in Innenräumen sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren körperlichen Verletzungen oder zum Tod führen können.
- Nicht in einer Garage, einem Gebäude, einem (Innen-)Durchgang oder anderen geschlossenen Räumen verwenden.
- Verwenden Sie kein Benzin, Alkohol oder andere hochflüchtige Stoffe, um die Kohle anzuzünden. Wenn Zündflüssigkeit (nicht empfohlen) für die Holzkohle verwendet wird, muss sämtliche Flüssigkeit, die durch die Lüftungslöcher des Kessels ausgetreten ist, entfernt werden, bevor die Kohle entzündet wird.
- Fügen Sie keinen Grillanzünder oder entsprechend getränkte Kohle zu heißer oder warmer Kohle hinzu. Nach der Verwendung muss die Zündflüssigkeit gut verschlossen und in sicherer Entfernung zum Grill gelagert werden.
- Halten Sie den Bereich um den Grill frei von brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten, wie Benzin, Alkohol, brennbare Materialien, etc.

4.2 WARNUNGEN

- Verwenden Sie den Grill erst, wenn alle Teile zusammengebaut sind. Dieser Grill muss der Montageanleitung entsprechend korrekt zusammengebaut werden. Eine falsche Montage kann gefährlich sein.
- Verwenden Sie den Grill niemals ohne eingebautes Aschefach.
- Verwenden Sie diesen Grill nicht unter einer höhergradig brennbaren Konstruktion.
- Der Konsum von Alkohol oder Medikamenten (mit oder ohne Rezept) kann den Anwender in seiner Fähigkeit, den Grill richtig zu montieren oder sicher zu verwenden, beeinträchtigen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill verwenden. Der Grill ist während seiner Verwendung und Reinigung heiß und sollte niemals unbeaufsichtigt bleiben.
- Warnung! Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs.
- Warnung! Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.

- Warnung! Verwenden Sie weder Spiritus, noch Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten, um den Grill (wieder) zu zünden! Verwenden Sie nur Anzünder, die der EN 1860-3 entsprechen!
- Dieser YAKINIKU® Grill ist nicht für die Installation in oder auf Campingwagen oder Booten bestimmt.
- Verwenden Sie den Grill nicht innerhalb von 1,5 Metern von brennbaren Materialien. Zu brennbaren Materialien gehören unter anderem Holz oder behandelte Holzdecks, Terrassen und Veranden.
- Stellen Sie den Grill immer auf eine sichere und flache Oberfläche, abseits von brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Tragen Sie keine lose Kleidung, während Sie den Grill zünden oder bedienen.
- Berühren Sie niemals den Grill oder das Kohlegitter, Asche oder Kohle, um zu prüfen, ob sie heiß sind.
- Löschen Sie die Kohle nach dem Grillen. Schließen Sie die Lüftungen und Klappen im Deckel und schließen Sie den Deckel.
- Tragen Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Sie grillen, die Lüftungen (Klappen) einstellen, Kohle nachfüllen und das Thermometer oder den Deckel verwenden.
- Verwenden Sie geeignete Werkzeuge mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Geben Sie die Holzkohle immer auf das (untere) Kohlegitter. Legen Sie die Kohle nicht direkt auf den Boden des Kessels.
- Lehnen Sie sich nicht auf die Ablage oder überladen deren Ende.
- Werfen Sie heiße Kohle nirgendwo hin, wo darüber gelaufen werden kann oder wo sie eine Brandgefahr darstellt. Entsorgen Sie die Asche oder Kohle niemals, bevor sie vollständig erloschen und abgekühlt ist.
- Stellen Sie den Grill nicht beiseite oder lagern ihn, bevor die Asche und Kohle vollständig erloschen und abgekühlt ist.
- Entfernen Sie die Asche nicht, bevor die Kohle vollständig verbrannt und erloschen ist und der Grill abgekühlt ist.
- Halten Sie elektrische Leitungen und Kabel fern von heißen Grilloberflächen und Bereichen mit viel Fußverkehr.
- Warnung! Verwenden Sie den Grill nicht auf engem Raum, wie z.B. einem Haus, Zelt, Wohnwagen, Fahrzeug oder kleinem Raum. Es besteht die Gefahr von tödlichen Unfällen aufgrund einer Kohlenmonoxidvergiftung

4.3 VORSICHTSMASSNAHMEN

- Verwenden Sie kein Wasser, um Flammen zu kontrollieren oder Kohle zu löschen.
- Eine Abdeckung des Kessels mit Aluminiumfolie behindert den Luftstrom. Verwenden Sie stattdessen eine Abtropfschale, um das Bratfett des Fleisches beim direkten Grillen aufzufangen.
- Grillbürsten sollten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßigen Verschleiß geprüft werden. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn Sie lose Borsten auf dem Grill oder an der Bürste entdecken. YAKINIKU® empfiehlt den Kauf einer neuen Edelstahlgrillbürste zu Beginn jeden Frühlings.

4.4 WICHTIG

Entfernen Sie nicht die graue Filzumwicklung vom Rand des Unterteils oder Deckels. Do not remove the grey felt wrap from the edge of the base or lid. Diese dient zur Abdichtung.

Ölen Sie die Scharniere und Schrauben der Metallräder regelmäßig mit einem leichten Maschinenöl (oder WD-40). Die Schrauben sollten regelmäßig überprüft und bei Bedarf nachgezogen werden.

Die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung genannten Gefahren, WARNUNGEN und VORSICHTSMABNAHMEN kann zu schweren körperlichen Verletzungen oder zum Tod führen, oder Feuer und eine Explosion zur Folge haben und Sachschäden verursachen. Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise in dieser Anleitung, bevor Sie diesen Grill in Betrieb nehmen.

GARANTIE

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines YAKINIKU® Grills entschieden haben. Diese freiwillige Garantie von YAKINIKU® wird Ihnen kostenlos zur Verfügung gestellt. Sie finden hier alle Informationen, die Sie benötigen, falls Ihr YAKINIKU® Produkt widererwartend fehlerhaft funktioniert oder beschädigt wird.

Nach geltendem Recht hat der Kunde verschiedene Rechte, wenn ein Produkt fehlerhaft ist. Diese Rechte beinhalten zusätzliche Dienstleistungen oder Ersatzlieferungen, Minderung des Kaufpreises und Schadenersatz. Innerhalb der Europäischen Union ist dies z.B. eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung ab dem Tag, an dem das Produkt übergeben wird.

Diese und andere gesetzliche Rechte werden nicht von dieser Garantie berührt. Diese Garantie gewährt dem Eigentümer sogar zusätzliche Rechte außerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen.

5.1 YAKINIKU® VOLUNTARY GUARANTEE

YAKINIKU® garantiert dem Käufer eines YAKINIKU® Produktes (oder, im Falle eines Geschenkes oder einer Promotionaktion, der Person, in deren Besitz das Gerät übergeht), dass das YAKINIKU® Produkt während des unten angegebenen Zeitraums frei von Material- und Herstellungsfehlern ist, vorbehaltlich der Montage und Verwendung gemäß der beiliegenden Bedienungsanleitung. (Hinweis: Falls Sie Ihr YAKINIKU® Benutzerhandbuch verlieren sollten, können Sie über Ihren Fachhändler eine Ersatzkopie anfordern.)

Bei normaler Nutzung und Wartung durch einen Einfamilienhaushalt wird YAKINIKU® defekte Teile im Rahmen dieser Garantie reparieren oder ersetzen, unter Berücksichtigung der unten angegebenen Zeiträume, Einschränkungen und Ausnahmen. SOWEIT DIES NACH GELTENDEM RECHT MÖGLICH IST, WIRD DIESE GARANTIE NUR DEM URSPRÜNGLICHEN KÄUFER GEWÄHRT UND KANN NICHT AUF NACHFOLGENDE EIGENTÜMER ÜBERTRAGEN WERDEN, AUßER IM FALLE EINES GESCHENKES ODER EINER PROMOTIONAKTION, WIE OBEN GENANNT.

5.2 VERANTWORTLICHKEITEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESER GARANTIE

Für eine problemlose Gewährleistung bewahren Sie bitte Ihren original Kaufbeleg und/oder Ihre Rechnung auf. Mit der Registrierung Ihres YAKINIKU® Produkts durch Ihren Fachhändler bestätigen Sie die Gewährleistung und YAKINIKU® bekommt die Möglichkeit, Sie bei Bedarf zu kontaktieren. Die vorstehende Garantie gilt nur, wenn der Eigentümer das YAKINIKU® Produkt sorgfältig durch Befolgung aller Montageanweisungen, Gebrauchsanweisungen und vorbeugenden Wartungsanweisungen, wie in der entsprechenden Bedienungsanleitung beschrieben, behandelt, es sei denn, der Eigentümer kann nachweisen, dass der Mangel oder die Störung nichts mit der Nichterfüllung der oben genannten Verpflichtungen zu tun hat. Wenn Sie in einem Küstengebiet leben oder Ihr Produkt in der Nähe eines Swimmingpools platziert wird, ist die regelmäßige Reinigung und das Abspülen der Außenseite des Produkts Teil einer regelmäßigen Wartung, wie in der beiliegenden Bedienungsanleitung beschrieben.

5.3 GARANTIEAUSSCHLUSS

Wenn Sie der Meinung sind, dass eine Komponente durch diese Garantie abgedeckt ist, wenden Sie sich bitte an Ihren YAKINIKU® Fachhändler. YAKINIKU® wird defekte Teile, die unter diese Garantie fallen, nach Prüfung nach eigenem Ermessen reparieren oder ersetzen. Wenn eine Reparatur oder ein Austausch nicht möglich ist, kann YAKINIKU® (nach Bereitschaft) den Grill durch einen neuen Grill von gleichem oder höherem Wert ersetzen. YAKINIKU® kann Sie bitten, Teile (ausreichend frankiert) zur Prüfung einzusenden.

Diese GARANTIE erlischt bei Beschädigungen, Verschleiß, Verfärbungen und/oder Rost, für die YAKINIKU® nicht verantwortlich ist und die verursacht wurden durch:

Deze GARANTIE vervalt indien er sprake is van schade, slijtage, verkleuringen en/of roest waarvoor YAKINIKU® niet verantwoordelijk is en welke is veroorzaakt door:

- Missbrauch, unsachgemäße Verwendung, Änderung, Vandalismus, Vernachlässigung, unsachgemäße Montage oder Installation oder durch Ausfall der normalen und routinemäßigen Wartung;
- Exposition gegenüber salziger Luft und/oder Chlor, z. B. aus Schwimmbädern, Whirlpools und Thermalbädern;

- Unwettereinflüsse wie Hagel, Hurrikans, Erdbeben, Tsunamis, Hochwasser, Tornados oder schwere Stürme.
- YAKINIKU® wird die Teile im Garantiefall per Post versenden. Thermometer, Ringe, Räder, Griffe, Federn und andere Teile müssen selbst montiert werden.

Bij gebruik en/of installatie van niet-originele onderdelen op uw YAKINIKU® product komt deze garantie te vervallen en wordt eventuele daaruit voortvloeiende gevolgschade niet gedekt door deze garantie. Wanneer u een barbecue zonder toestemming van YAKINIKU® of door een niet door YAKINIKU® geautoriseerde onderhoudstechnicus laat ombouwen voor andere brandstoffen, vervalt deze garantie.

Bei Verwendung und/oder Installation von Nicht-Originalteilen an Ihrem YAKINIKU® Produkt erlischt diese Garantie und alle daraus resultierenden Folgeschäden fallen nicht unter diese Garantie. Wenn Sie einen Grill ohne YAKINIKU® oder durch einen nicht von YAKINIKU® autorisierten Servicetechniker für andere Brennstoffe umgerüstet haben, erlischt diese Garantie.

Darüber hinaus geben wir keine Garantie für feine Risse. Die feinen Risse in der Oberfläche (Glasur) Ihres YAKINIKU® Grills können bereits beim Brennen der Keramik entstehen. Während dieses Verfahrens können sich Glasur und Keramik ausdehnen, was zu feinen Rissen führen kann. Diese feinen Haarrisse sind häufiger und sogar wünschenswert auf glasierten Oberflächen, die insbesondere hitzebeständig sein müssen. Dadurch ist die Keramik robuster und widerstandsfähiger gegen Temperaturschwankungen. Die weniger flexible Glasur kann sich mit der Keramik "ausdehnen". Diese feinen Risse sorgen dafür, dass die Keramik weniger zerbrechlich und besonders langlebig ist. Feine Risse treten nicht nur bei der Herstellung von Keramik auf, sondern zum Beispiel auch beim Malen von Ölgemälden.

Die freiwillige Garantie von YAKINIKU® tritt in Kraft, sobald Ihr Fachhändler das Produkt im montargo Webportal registriert.

5.4 GARANTIEZEITEN FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH

- Grill-/Holzkohlegrills, Scharnier, Edelstahlteile, Seitenablagen, Griffe, Zubehör, etc.: zwei Jahre gegen Rost/Verbrennung
- Keramik-Feuerring und Feuerkammer: zwei Jahre gegen Risse/Verbrennung
- Deckel und Kessel (schwarz glasierte Keramik): 20 Jahre gegen Risse

KEINE GARANTIE AUF VERSCHLEISSTEILE, WIE Z.B. FILZ, HANDSCHUHE, ETC.

5.5 GEWÄHRLEISTUNGSFRISTEN FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH

- Grill-/Holzkohlegrills, Scharnier, Edelstahlteile, Seitenablagen, Griffe, Zubehör, etc.: ein Jahr gegen Rost/Verbrennung
- Keramikteile wie Deckel, Kessel, Feuerring und Feuerkammer: ein Jahr gegen Risse/Verbrennung

KEINE GARANTIE AUF VERSCHLEISSTEILE, WIE Z.B. FILZ, HANDSCHUHE, ETC.

5.6 HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE

Abgesehen von den in dieser Garantieerklärung beschriebenen Gewährleistungen und Haftungsausschlüssen besteht ausdrücklich keine weitere Garantie oder freiwillige Haftung, die über die für YAKINIKU® geltende zivilrechtliche Haftung hinausgeht. Situationen oder Ansprüche, in denen YAKINIKU® gesetzlich zwingend haftbar ist, sind durch diese Garantieerklärung nicht beschränkt oder ausgeschlossen.

Nach den entsprechenden Garantiefristen gilt keine Garantie. Garantien, die von einer anderen Person, einschließlich Händlern oder Einzelhändlern, in Bezug auf ein Produkt (z. B. "erweiterte Garantien") ausgestellt werden, sind für YAKINIKU in keiner Weise bindend. Diese Garantie erlaubt nur die Reparatur oder den Austausch defekter Teile oder Produkte.

Unter keinen Umständen wird eine Korrekturmaßnahme jeglicher Art im Rahmen dieser freiwilligen Garantie einen höheren Wert haben als der Preis, für den das YAKINIKU® Produkt verkauft wird.

Sie übernehmen das Risiko und die Haftung für Verluste, Schäden oder Verletzungen für Sie und Ihr Eigentum und/oder andere und deren Eigentum durch unsachgemäße Verwendung des Produkts oder durch Nichtbefolgung der YAKINIKU® Anweisungen in der entsprechenden Bedienungsanleitung.

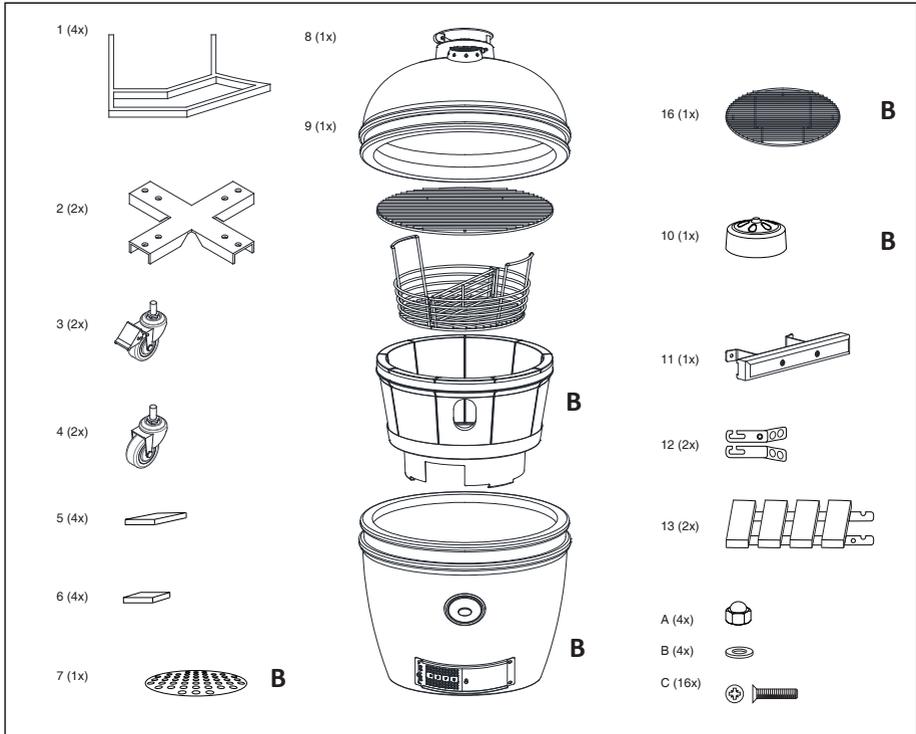
Teile und Zubehör, die im Rahmen dieser Garantie ersetzt werden, gelten nur für den Rest der oben genannten ursprünglichen Gewährleistungsfrist(en).

Diese Garantie gilt für die Nutzung in privaten Einfamilienhaushalten und nicht für YAKINIKU® Grills, die im kommerziellen oder gemeinschaftlichen Umfeld oder mit mehreren Geräten wie Restaurants, Hotels, Resorts oder Ferienwohnungen verwendet werden.

YAKINIKU® kann von Zeit zu Zeit das Design seiner Produkte ändern. Nichts in dieser Garantie sollte als Verpflichtung für YAKINIKU® ausgelegt werden, solche Designänderungen bei zuvor hergestellten Produkten umzusetzen, noch als Anerkennung eines Mangels eines früheren Designs ausgelegt zu werden.

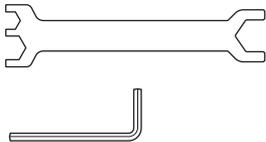
ANLEITUNG

6.1 MONTAGE MEDIUM (16"), LARGE (19") EN XLARGE (22")

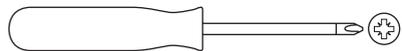


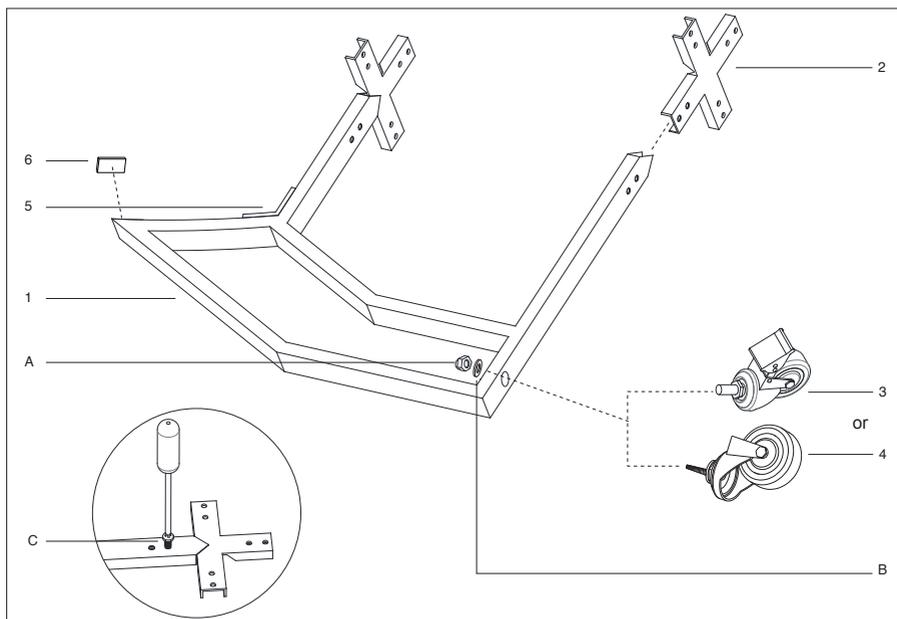
*afbeeldingen kunnen afwijken van de werkelijkheid, bij de 16 inch bestaat de firebox uit twee delen en wordt de kolenmand niet meegeleverd.

Required Tools (Included)



Required Tools (Not Included)





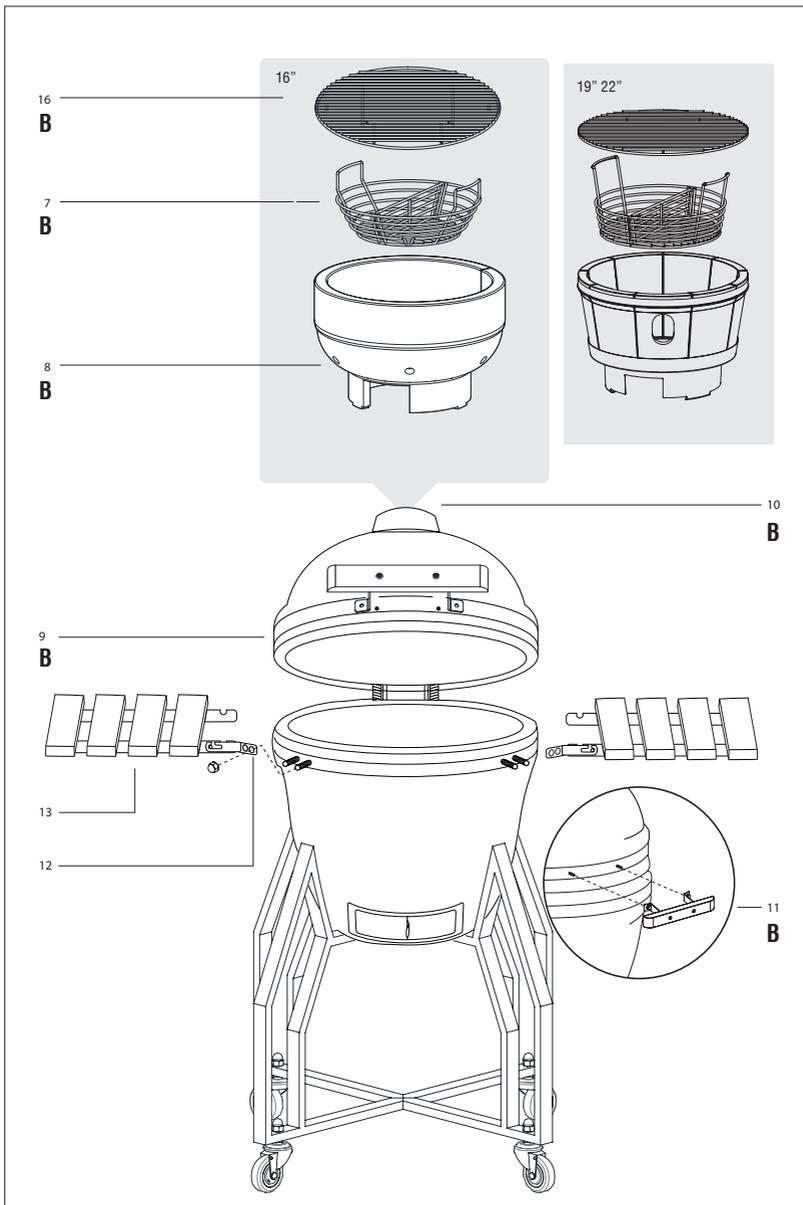
Wichtig! – Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das gesamte Verpackungsmaterial, aber haben Sie die Sicherheitshinweise mit dem Produkt auf. Stellen Sie sicher, dass der Deckel für die Montage geschlossen ist.

SCHRITT 1 – Befestigen Sie 4x lange Dichtungen/selbstklebende Dämpfer (5) und 4x kurze Dichtungen/ selbstklebende Dämpfer (6) an den 4x Standardbeinteilen (1), wie abgebildet.

Stellen Sie sicher, dass die lange Dichtung (5) an der Innenseite des schrägen Beinteils befestigt ist und die kurze Dichtung (6) am Ende des Standardbeinteils (1).

SCHRITT 2 – Befestigen Sie ein Schwenkrad an jedem Standardbeinteil (1) indem Sie den vorgebefestigten Bolzen an den Schwenkrädern (3 und 4) durch das Loch im Standardbeinteil (1) drücken, den Ring (B) hinzufügen und mit 1 x Hutmutter (A) sichern. Mit dem beiliegenden Schlüssel festziehen. Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Beinteile (1).

SCHRITT 3 – Legen Sie 2x Kreuzverbindungen (2) in die offenen Enden von 1 x Standardbeinteil (1) mit der flachen Seite nach unten zum Schwenkrad zeigend ein. Setzen Sie 2 x Schrauben (C) in jede Kreuzverbindung (2) um Sie an Ort und Stelle zu halten. Noch nicht vollständig festziehen.



SCHRITT 4 – Bringen Sie die 3x verbleibenden Standbeinteile (1) locker mit 12x Schrauben (C) an die Kreuzverbindungen (2) an. Achten Sie darauf, dass die 2x Räder mit Bremse (3) auf der Rückseite des montierten Gestells angebracht werden. Stellen Sie sicher, dass die Dichtungen (5 und 6) nach oben zeigen.

DE

SCHRITT 5 – Ziehen Sie alle 16x Schrauben (C) mit einem Kreuzkopfschraubendreher fest, um sicherzustellen, dass das Gestell stabil und standfest ist.

SCHRITT 6 – Drücken Sie die Hebel an den Schwenkrädern herunter.

SCHRITT 7 – Heben Sie den Kamado-Korpus (9) mit mindestens 2 Personen in das Gestell. Heben Sie den Grillkörper nicht an den Scharnieren an, da dies zu Personenschäden oder Schäden am Produkt führen kann.

SCHRITT 8 – Um den Griff (11) am Deckel des Kamado-Korpus (9) zu befestigen, entfernen Sie die 2x vormontierten Überwurfmutter und Sprengringe von dem Ring um den Deckel des Kamados. Richten Sie die Löcher im Griff mit den befestigten Schrauben aus. Bringen Sie die Sprengringe wieder an und ziehen Sie die konvexe Mutter mit dem beiliegenden Schlüssel fest.

SCHRITT 9 – Bringen Sie den Rauchabzug (10) an der Oberseite des Kamado-Korpus (9) an. Bevor Sie den Deckel des Kamado anheben, achten Sie darauf, dass das YAKINIKU® Logo nach vorne zeigt. Bei einer falschen Platzierung öffnen sich die Lüftungsschlitze, wenn der Deckel angehoben wird. Um die Belüftung einzustellen, drehen Sie das Gerät einfach in die richtige Position. Achten Sie darauf, dass der Rauchabzug (10) fest an seinem Platz sitzt, bevor Sie den Deckel des Kamados öffnen.

SCHRITT 10 – Entfernen Sie die 8x vormontierten konvexen Muttern und die 8x vormontierten Sprengringe (nicht mehr notwendig) von den vormontierten Schrauben am Metallband des Kamado-Korpus (9). Setzen Sie die 4x Halterungen (12) auf die vormontierten Schrauben und achten Sie darauf, dass die Öffnungen für die Ablagen nach oben zeigen. Sichern Sie sie, indem Sie die 8x Überwurfmutter wieder anbringen und mit dem beiliegenden Schlüssel festziehen. Achten Sie darauf, dass die Überwurfmutter nicht zu fest angezogen werden, da dies den Kamado-Korpus beschädigen kann.

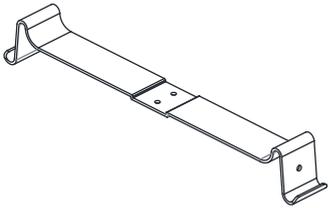
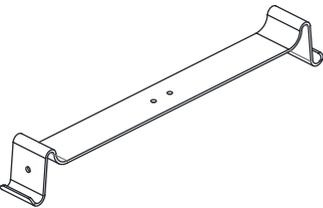
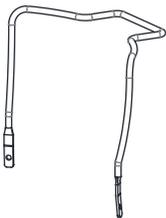
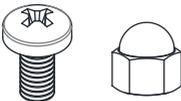
SCHRITT 11 – Schieben Sie die Seitenablagen (13) auf die Halterungen (12).

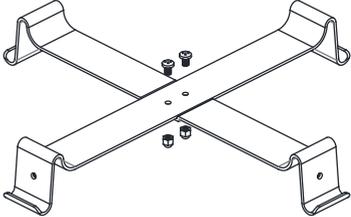
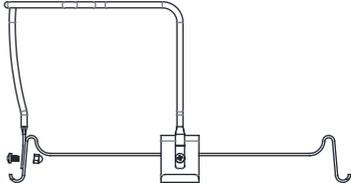
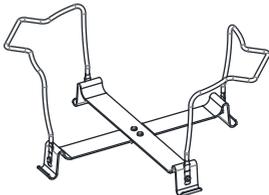
SCHRITT 12 – Setzen Sie die Feuerschale (8) in den Kamado-Korpus (9). Setzen Sie dann den Kohlekorbb (7) ein.

SCHRITT 13 – Legen Sie den Edelstahlgrillrost (16) in den Kamado-Korpus (9).

6.2 MONTAGE MINI (11")

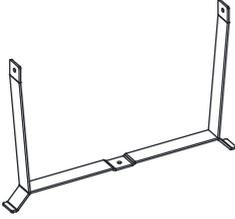
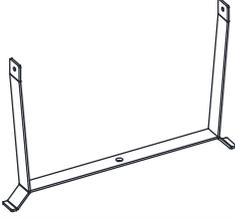
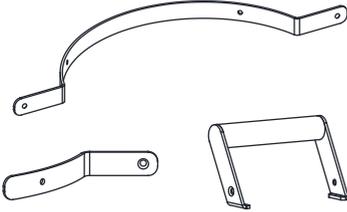
Wichtig! – Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das gesamte Verpackungsmaterial, aber haben Sie die Sicherheitshinweise mit dem Produkt auf. Stellen Sie sicher, dass der Deckel für die Montage geschlossen ist.

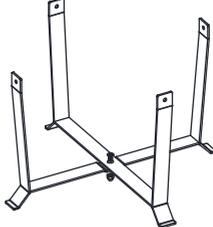
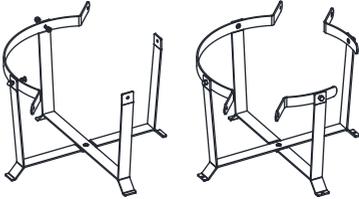
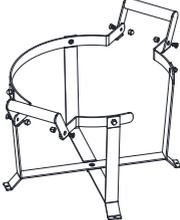
1 x Cart Leg 1

1 x Cart Leg 2

2 x Steel Grill Handle

6 x Screws (M6x12mm) & 6 x Acorn Nut


Step 1	Insert screw through the hole of cart legs, then screw it with the acorn nut by hand as step 1. (screws facing down)
	
Step 2	Used 2 screws and nuts to assemble the handle to the cart legs by hand. Then repeat this step on the other side of the cart legs.
	
Step 3	Tighten all the 6 screws by wrench.
	
Step 4	Lift the grill from the box and put into the grill base.
	

6.3 MONTAGE COMPACT (13")

Wichtig! – Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das gesamte Verpackungsmaterial, aber haben Sie die Sicherheitshinweise mit dem Produkt auf. Stellen Sie sicher, dass der Deckel für die Montage geschlossen ist.

1 x Cart Leg 1

1 x Cart Leg 2

2 x Steel Carrier Handle & 1x Back Band & 2x Front Bands

9 x Screws (M6x12mm) & 9 x Acorn Nuts


Step 1	Insert screw through the hole of cart legs, then tighten it with the acorn nut by hand as step 1. (screws facing down)	
	Step 2	Use 2 screws and nuts to assemble the back band to the cart leg by hand. Then use 1 screw and nut to assemble the front band on the other side of the cart leg then repeat.
	Step 3	Attach the two carrier handles to the cart with screw driver. Then tighten all screws & acorn nuts with wrench.
	Step 4	Lift the grill from the box and put into the grill base.
		

6.4 ZÜNDUNG

1. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Grillrost.
2. Befüllen Sie den YAKINIKU® bis zu den runden Lüftungsöffnungen mit Holzkohle. Bitte beachten Sie: Befüllen Sie niemals über den Kohlekorb.
3. Öffnen Sie den unteren Lüftungsschieber und die obere Schiebekappe vollständig.
4. Zünden Sie 3 bis 4 Feueranzünder und verteilen Sie diese mittig in der Kohle.
5. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie die Temperatur steigen.
6. Warten Sie bis der YAKINIKU® 150°C erreicht hat, bevor Sie den Grillrost oder anderes Zubehör wieder auflegen.
7. Wenn das Thermometer Ihre gewünschte Temperatur anzeigt (üblicherweise zwischen 150°C und 200°C), müssen Sie die Belüftung reduzieren, in dem Sie die entsprechenden Schieber in die richtige Position bringen. Die Erwärmung dauert nicht länger als 20 Minuten. Sie können die Temperatur danach noch genauer steuern. Eine Öffnung von 0,5 cm unten und oben ist die gebräuchlichste Position. Je größer die Öffnung, desto höher die Temperatur.
8. Sobald das Thermometer die gewünschte Temperatur anzeigt, können Sie mit dem Grillen beginnen.
9. Nach dem Grillen müssen beide Lüftungsöffnungen geschlossen werden, um das Feuer zu ersticken. Das Feuer wird schnell erlöschen und der YAKINIKU® wird langsam abkühlen. Versuchen Sie nicht, den YAKINIKU® zu bewegen, bevor er vollständig abgekühlt ist.

Tip: Für beste Ergebnisse verwenden Sie 100% natürliche Holzkohle.

6.5 REINIGUNG

Befolgen Sie einige grundlegende Wartungshinweise, damit Ihr YAKINIKU® besser aussieht und auch noch in den kommenden Jahren perfekt funktioniert!

- Für einen einwandfreien Luftstrom und besseres Grillen muss die angesammelte Asche und alte Kohle vor dem Gebrauch aus dem Kessel und dem Aschefach entfernt werden. Bevor Sie dies tun, stellen Sie sicher, dass die gesamte Kohle vollständig erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- Es kann sein, dass Sie „lackartige“ Flecken an der Innenseite des Deckels sehen. Während des Gebrauchs oxidieren Fett- und Rauchdämpfe langsam zu Kohlenstoff und lagern sich auf der Innenseite des Deckels ab. Bürsten Sie das verkohlte Fett mit einer Edelstahlgrillbürste vom Inneren des Deckels ab. Um die Ansammlung zu minimieren, kann die Innenseite des Deckels nach dem Grillen mit einem Papiertuch abgewischt werden, solange der Grill noch warm (nicht heiß) ist.

- Wenn Ihr Grill in einer besonders rauen Umgebung verwendet wird, sollten Sie die Außenseite öfter reinigen. Saurer Regen, Chemikalien und Salzwasser können Rost an der Außenfläche verursachen. YAKINIKU® empfiehlt, die Außenseite des Grills mit heißem Seifenwasser abzuwaschen. Spülen Sie die Außenflächen nach und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel, um den Grill von außen zu reinigen.
- Für beste Ergebnisse verwenden Sie das YAKINIKU® Reinigungsset.

PRAKTISCHE TIPPS

7.1 FAQs

Wie viel Holzkohle sollte ich verwenden?

Wenn Sie den großen YAKINIKU® verwenden, müssen Sie die Feuerschale bis ungefähr 2,5 bis 5 cm über den Luftlöchern befüllen. Bei dem mittleren oder kleinen YAKINIKU® füllen Sie bis zu den Luftlöchern auf. Da Holzkohle in ihrer Größe sehr variiert, gibt es keine Angaben zur Menge der Kohlestücke.

Muss ich während des Grillens Kohle nachfüllen?

Normalerweise nicht. Der YAKINIKU® brennt stundenlang, ohne nachzufüllen. Wenn die Gartemperaturen höher sind, verbrennt die Kohle schneller, aber selbst dann wird wahrscheinlich kein Nachfüllen nötig sein.

Um die Kohle nach dem Zünden länger brennen zu lassen oder Gerichte über längere Zeit warm zu halten, müssen Sie die Schiebekappe ganz schließen und den unteren Schieber ca. 5 cm öffnen. Zum Warmhalten von Speisen sollte Ihr YAKINIKU® eine Temperatur von ca. 50°C haben.

Bei einer Temperatur von 180°C / 200°C

Bei einer Temperatur von 90 °C / 100 °C

	DAUER (STUNDEN)
1kg Holzkohle	2
2kg Holzkohle	3,5
3kg Holzkohle	5
5kg Holzkohle	8

	DAUER (STUNDEN)
1kg Holzkohle	5
2kg Holzkohle	9
3kg Holzkohle	11
5kg Holzkohle	17

Wie zünde ich meinen YAKINIKU® erneut an?

Sie werden überrascht sein, wieviel Kohle von der Menge übrigbleibt, mit der Sie begonnen haben. Diese können Sie noch einmal verwenden. Bevor Sie beginnen, muss die Asche entfernt werden. YAKINIKU® empfiehlt, dass die Asche in einen Metallbehälter gefüllt wird, egal wie "kalt" sie zu sein scheint.

Überprüfen Sie die Luftlöcher. Manchmal sammeln sich kleine Kohlestückchen oder Asche darin an, was die Luftzirkulation einschränkt.

Wie steuere ich die Temperatur?

HINWEIS: Wenn Sie mit höheren Temperaturen arbeiten (ab ca. 200°C) sollten Sie den Deckel vorsichtig ein kleines Stück öffnen, damit ein wenig Luft hinzugefügt werden kann. Dann können Sie den Deckel langsam vollständig öffnen. Wenn der Deckel zu schnell ganz geöffnet wird, kann ein Rückstoß der vorhandenen heißen Luft erfolgen. Dies kann zu Verletzungen führen.

Eine der großartigen Möglichkeiten des YAKINIKU® ist es, die Temperatur lange zu halten. Mit Hilfe der beiden Lüftungsschieber können Sie die Temperatur Ihres Kamado einstellen und es können Temperaturen von mehr als 400°C erreicht werden. Mit diesen Temperaturen können Sie Ihre Speisen auf die verschiedensten Arten zubereiten, vom Räuchern bei niedrigen Temperaturen bis hin zum Grillen bei großer Hitze. Das äußere Thermometer zeigt die richtige Temperatur. Im Gegensatz zu anderen Holzkohlegeräten ist die Menge der verwendeten Kohle unabhängig von der Garzeit. Beginnen Sie einfach mit der gleichen Kohlemenge für jedes Gericht. Schließen Sie anschließend die Schieber, um das Feuer zu ersticken und verwenden Sie die unverbrauchte Kohle beim nächsten Mal.

Was ist der rotierende Deckel und der Metallschieber?

Ihr YAKINIKU® verfügt über einen Metallschiebedeckel mit rotierendem Deckel. Die Temperatur kann damit perfekt gesteuert werden, ohne dass der Deckel des YAKINIKU® geöffnet werden muss und die Wärme entweicht. Der Edelstahlschieber ist mit Löchern ausgestattet, so dass die Temperatur sehr genau eingestellt werden kann, besonders zum Räuchern von Speisen. Der Edelstahl-Schiebedeckel hat ein größeres Loch, so dass hohe Temperaturen schneller erreicht werden. Die Kappe auf dem Schiebedeckel sorgt dafür, dass kein Regen durch die Lüftungslöcher eindringen kann.

Wie lösche ich den YAKINIKU®?

Ganz einfach, indem Sie nach der Zubereitung beide Lüftungslöcher schließen. Das Feuer wird schnell erlöschen und der YAKINIKU® danach abkühlen. Aufgrund der dicken Keramikwände des YAKINIKU® dauert es eine Stunde oder manchmal länger, bis er abgekühlt ist. (Denken Sie daran, dass dies genau der Zeitpunkt ist, um Gerichte warmzuhalten!) Löschen Sie die Kohle nicht mit Wasser.

Sollte für den YAKINIKU® eine spezielle Holzkohle verwendet werden?

Verwenden Sie keine Briketts. Wir empfehlen die Verwendung von 100% natürlicher Holzkohle von YAKINIKU®.

Je nach Art Ihrer Zubereitungen und der Häufigkeit der Anwendungen Ihres YAKINIKU®, reicht ein 10 kg Beutel 100% natürliche Holzkohle für viele gemütliche YAKINIKU® Abende. Geeignete Kohlearten erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler.

Kann ich mit geöffnetem Deckel garen?

Nein. Das Geheimnis des YAKINIKU® ist es, die Hitze zu halten, zu verteilen und zu steuern. Der Deckel muss geschlossen sein, damit die Hitze sowohl von oben als auch von der Kohle ausgestrahlt wird. Mit geöffnetem Deckel ist der YAKINIKU® nichts weiter als ein gewöhnlicher, ineffizienter Grill, bei dem die Gerichte austrocknen.

Kann ich meinen YAKINIKU® bei jedem Wetter verwenden?

Der YAKINIKU® ist ein Kochgerät für alle Wetterbedingungen und kann jederzeit verwendet werden, wenn Sie einen großartigen Grillgenuss erleben möchten. Im Gegensatz zu Kochgeräten aus Metall, funktioniert der YAKINIKU® äußerst effizient bei kaltem Wetter. Der YAKINIKU® ist außerdem unverzichtbar, wenn Ihre Strom- oder Gasversorgung ausfällt. Mit dem YAKINIKU® ist immer Grillwetter.

Kann ich meinen YAKINIKU® draußen lassen?

Ja. Die Glasurschicht schützt Ihren Grill gegen alle Wetterbedingungen. Als optionales Zubehör ist eine Schutzhülle erhältlich, die Ihren Grill sauber hält und die Metallteile schützt.

Kann ich den YAKINIKU® während der Verwendung gefahrlos berühren?

Die Keramik des YAKINIKU® isoliert gut. Obwohl wir Ihnen nicht empfehlen, Ihre Hände an den Grill zu halten, wird dieser nicht so heiß wie ein Gas- oder Holzkohlegrill aus Metall.

Wozu ist die Dichtung?

Die starke dicke Dichtung des Grills sorgt für die Abdichtung der beiden Teile des Grills und schützt den Deckel, wenn er zu schnell geschlossen wird. Die Dichtung ist nicht teuer und sollte alle zwei bis drei Jahre ausgetauscht werden. Die Dichtung enthält kein Asbest!

Welche Funktion hat das Loch unter dem Griff?

Mit dem Woodchipper, einem optionalen Zubehör, können Sie Räucherholz hinzugeben, ohne den Deckel zu öffnen. Die Öffnung für den Woodchipper ist Standard bei allen YAKINIKU® Modellen, außer bei dem MINI (11"). Die Temperatur lässt sich so für eine präzisere Zubereitung besser halten.

7.2 GRILLZEITEN UND ANLEITUNGEN

		DICKE / GEWICHT	GESCHÄTZTE GESAMTGRILLZEIT
ROTES FLEISCH	STEAK ; New York Strip-biefstuk, entrecote, lendebiefstuk, T-bone Steak en filet mignon	2cm dick 2,5cm dick 5cm dick	4 - 6 minuten direkte hohe Hitze 6 - 8 minuten direkte hohe Hitze 14 - 18 minuten 6 bis 8 Minuten bei direkter hoher Hitze und bei indirekter hoher Hitze für 8 bis 10 Minuten grillen
	FLANK STEAK	0,7 - 1 kilo, 2cm dick	8 - 10 minuten direkte mittelhohe Hitze
	HACKFLEISCHBURGER	2cm dick	8 - 10 minuten direkte mittelhohe Hitze
	RINDERFILET	1,4 tot 1,8 kilos	45 - 60 minuten 15 Minuten über direkter mittelhoher Hitze und bei indirekter mittlerer Hitze für 30 bis 45 Minuten grillen
SCHWEIN	BRATWURST ; frisch	85g Würstchen	20 - 25 minuten direkte niedrige Hitze
	KOTELETT ; mit oder ohne Knochen	2cm dick 3 - 4 cm dick	6 - 8 minuten direkte hohe Hitze 10 - 12 minuten 6 Minuten auf direkter hoher Hitze schmoren und 4 bis 6 Minuten auf indirekter hoher Hitze grillen
	RIPPCHEN ; baby-back-ribs, spare ribs, farming style, mit knochen	1,4 - 1,8 kg	1½ - 2 stunden indirekte mittelhohe Hitze
	FRICANDO	0,5 kg	30 minutes 5 Minuten auf direkter hoher Hitze schmoren und 25 Minuten auf indirekter mittelhoher Hitze grillen
GEFLÜGEL	HÄHNCHENBRUST ; Ohne Knochen und Haut	170 tot 277 g	8 - 12 minuten direkte mittelhohe Hitze
	HÄHNCHENSCHENKEL ; Ohne Knochen und Haut	113 g	8 - 10 minuten direkte mittelhohe Hitze
	HÄHNCHENTEILE ; Mit Knochen, gemischt	85 - 170 g	36 - 40 minuten 6 bis 10 Minuten auf direkter niedriger Hitze und 30 Minuten über indirekter mittlerer Hitze
	HÄHNCHEN ; ganz	1,8 - 2,25 kg	1 - 1¼ stunden indirekte mittelhohe Hitze
	BRATHÄHNCHEN	0,7 - 0,9 kg	60 - 70 minuten indirekte mittelhohe Hitze
	TRUTHAHN ; Ganzer Truthahn, ungefüllt	4,5 - 5,5 kg	2 - 2½ stunden indirekte mittelhohe Hitze
FISCH & SCHALENTIERE	FISCH FILET ; heilbutt, Red Snapper, Lachs, Seebarsch, Schwert-fisch, Thunfisch	0,6 - 1,25 cm dick 2,5 - 3 cm dick	3 - 5 minuten direkte mittelhohe Hitze 10 - 12 minuten direkte mittelhohe Hitze
	FISCH ; ganz	0,5 kg 1,4 kg	15 - 20 minuten indirekte mittelhohe Hitze 30 - 45 minuten indirekte mittelhohe Hitze
	GARNELEN	14 g	2 - 4 minuten direkte hohe Hitze
	SPARGEL	1,25 cm dick	6 - 8 minuten direkte mittelhohe Hitze
GEMÜSE	MAIS	am kolben geschält	25 - 30 minuten direkte mittelhohe Hitze 10 - 15 minuten direkte mittelhohe Hitze
	PILZ	shiitake oder mushroom portobello	8 - 10 minuten direkte mittelhohe Hitze 10 - 15 minuten direkte mittelhohe Hitze
	ZWIEBEL	Halbiert 1,25 cm scheiben	35 - 40 minuten indirekte mittelhohe Hitze 8 - 12 minuten direkte hohe Hitze
	KARTOFFEL	ganz 1,25 cm scheiben	45 - 60 minuten indirekte mittelhohe Hitze 9 - 11 minuten 3 Minuten zum Kochen und 6 bis 8 Minuten über direkter mittlerer Hitze

7.3 GRILLTIPPS

- Grillen Sie Steaks, Fischfilets, Hähnchenbrust ohne Knochen und Gemüse mit der direkten Methode und den in der Tabelle angegebenen Zeiten (oder bis zum gewünschten Gargrad) und wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit
- Grillen Sie Braten, ganze Hähnchen, Hähnchenteile mit Knochen, ganzen Fisch oder dicke Scheiben (Fleisch etc.) bei niedriger Temperatur, wie in der Tabelle angegeben (oder bis ein direkt ablesbares Thermometer die gewünschte Kerntemperatur anzeigt).
- Lassen Sie Ihren Braten, größere Fleischstücke und dickere Koteletts und Steaks nach dem Grillen ca. 5 – 10 Minuten ruhen, bevor Sie sie schneiden. Die Kerntemperatur wird in dieser Zeit noch ca. 5 – 10°C ansteigen.
- Für einen extra rauchigen Geschmack können Sie Räucherchips (eingeweicht in Wasser für mind. 30 Minuten und abgetropft) oder befeuchtete frische Kräuter, wie z.B. Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter, hinzufügen. Diese können während des Grillens ganz einfach mit dem Woodchipper zugefügt werden.
- Die Speisen müssen vor dem Grillen aufgetaut sein. Andernfalls müssen Sie längere Garzeiten einkalkulieren, wenn Sie gefrorene Speisen grillen.

7.4. TIPPS ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Tauen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Zimmertemperatur auf. Tauen Sie es im Kühlschrank auf.
- Waschen Sie sich gründlich die Hände mit heißem Wasser und Seife, bevor Sie mit der Zubereitung von Speisen beginnen und nachdem Sie frisches Fleisch, Fisch oder Geflügel berührt haben.
- Legen Sie fertig gegarte Speisen niemals auf die gleiche Platte, auf der zuvor das rohe Lebensmittel lag.
- Platten und Kochutensilien, die mit rohem Fleisch oder Fisch in Kontakt waren, sollten mit heißem Seifenwasser gewaschen und anschließend ab gespült werden.

UNTERNEHMENS DATEN

Vertrieb D/A/CH

montargo GmbH

Dörnbergstr. 27-29
D-34233 Fulda (Germany)

info@montargo.de
www.montargo.de

Hersteller:
YAKINIKU B.V.